



Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»  
 от «15» «10» 2024 года в 05 часов 12 минут  
 представители родительского комитета – 20

Пример проверки	Примечание
1 Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи: состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	чисто
2 Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	есть
3 Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	есть
4 Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	есть
5 Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Соответствует
6 Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	
7 Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	отсутствуют
8 Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	Соответствует
9 Наличие локального акта образовательного учреждения, регламентирующего порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы)	есть
10 Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	есть
11 Наличие суточных проб (48 часов)	есть
12 Наличие записи в соответствующем журнале снятия бракеража от всех партий приготовленных блюд	имеется
13 Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	Отсутствуют
14 Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	не предусмотрена
15 Проведение уборки после каждого приема пищи	есть
16 Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	отсутствуют
17 Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	соблюдаются
18 Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюдаются
19 Соблюдение температуры подачи блюд	соблюдаются
20 Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилизируются
21 Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	не хранятся
22 Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется чистая
23 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10-15% есть

Смирнова Зоя Юрьевна

Смирнов